

הנקיון הגדול לקראת הפסח הוא לא מה שהיה פעם!..

חלפו הימים שהנקיון הגדול לקראת הפסח, היה מבצע מפרך, אשר נמשך ימים רבים. האשה המודרנית, בת המאה העשרים, יודעת לנצל היטב את הקדמה הטכנולוגית, אשר יצרה עבורה תכשירים וחמרי עזר העושים בשבילה את עבודות הנקיון הקשות בצורה קלה, יעילה ומבריקה! לקראת הפסח

25% הנחה

על מבחר מוצרי נקיון מתוצרת קולגייט - פלמוליב - אג'קס

-SOUPLINE מרכז כביסה

מסח - עת האביב. הזמן לאחסן את בגדי החורף ולהוציא את מלתחת האביב והקיץ סופליין מרכזת את חפציה.

ומעניקה לכבשים מגע רך ומלטף. מתאימה לכביסה ביד ובמכונה. מומלץ במיוחד לבגדי כותנה וטריקו, מגבות משי ועוד.

-AJAX נוזל

מנקה; כיורים, אמבטיה, אסלות וכלי מתכת הצוברים יותר שומן וליכלוך. מחסה ומבריק פלים ומשטחים; במטבח באמבטיה ובשירותים.

-AJAX קרם

תוקף וממיס קרישי שומן וליכלוך, במרק ומצחצח; כיורים, תנורים, מקררים וכלי אוכל מגורסה ומאמאיל בצורה מבריקה וללא שריטות!

-AJAX חלונות

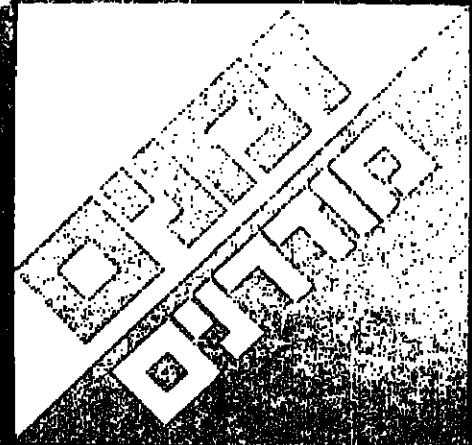
מנקה; חלונות ומשטחי זכוכית.

-AJAX נוזל ניקוי לכל המטרות

מנקה; רצפות, חרסיה, קרמיקה, לינולאום, פורמייקה, אמבטיות, כיורים, שיש, אסלות, כיורים, תנורים, כיורים, מקררים, סירים ואפילו את המכונית...



אג'קס - נקיון מלהיב עם קולגייט פלמוליב.



מוסף ידיעות אחרונות

כולל:
זמנים
מסכה

בטן שואבת - עמ' 20

מקדא פן الأصل

מבצע ג'ונסון

מוצרי הניקיון וההברקה של ג'ונסון

עד

קישתה

מסיר שומנים
הטוב ביותר
כאשר התכשירים
האחרים לא
עובדים, כולל
שומנים שהתייבשו
ושאיריות שרופות.
נשטף בקלות.
ריחני וטוב על
עור הידיים.
מתאים לתנוור
אפיה, כיריים, גז,
תבניות אפיה,
סירים ועוד.

במקום 5.14
רק 2.99



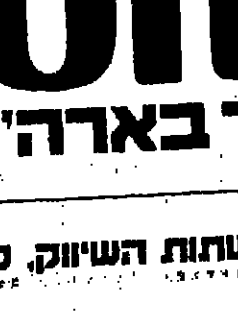
במקום 5.82
רק 4.45



מישהר אור גליד

מטחור אור ובדים
יבש. לא מרטיב
ולא מכים.
מתאים לטיהור
חדרים ושירותים
ולאורור וילנות,
בדים ושטיחים.

במקום 4.18
רק 3.30



פלדג'

ניקוי רהיטים
עשיר בואקס
ומותרי שכבת
ואקס קשיחה
ומבריקה חמונית.
על המוצר לאורך
זמן. מסיר מידיות
אבק וכתמים.
מנקח ומבריק
רהיטים, משטחי
פלסטיק, שיש,
עור, פורמאיקה,
זכוכית, משטחים
צבועים ועוד.

במקום 5.69
רק 3.95



ספרקל

ניקוי כללי
מונע הצטברות
אבק.
מסיר לכלוך מבלי
לפגוע ברהיט,
ומשאיר שכבה
חדורה אבק.
מתאים לניקוי
פורמאיקה,
זכוכית, עור,
מתכת ועוד.

במקום 5.04
רק 3.30



סופר רייד

גם קוטל וגם
ריחני. קוטל
החרקים
המזעזעים היחיד
בעל ריח נעים.
במקום 6.90
רק 5.30



Johnson Wax

מוצרי הניקיון וההברקה הנמכרים ביותר בארצה

בואו דושר בע"מ. שיווק ברק אבנר מפצים בע"מ.
דף אפסל 17. פתח תקוה. טל' 9235273/4

עמוד 4 וירטואליות אדריכלות

להשיג ברשתות השיווק, כל-בו לנקיין ובסופרמארט.



מריל סטרייפ בחליפת ספארי בצבע חאקי ומכנע רחב היתורה

בתחלה היום מישור לרובוט
רפורט את המכשירים. אחרי
כך בנדים אחרי אבדו בדרך
לניירובי. אבל מעצבת התל
בושות האטלקיה מילנה קונגורו, הדי
מה לשחקנית קתלין (האבדור של פרי
צ"י טרני - בכל זאת יצאה מהסיפור
הזה עם מעטרת לפרס האוסקר. הדי
מים שתיכננה ל"אכרונות מאפריקה" -
יזכו אותה בכבוד הזה. הם גם אחראים
לאופיקציה מסוימת של אופנת
האביזר והקיש שבוא יבואו.
לא סתם ככה רופות אותך מילר
תיה של מריל סטרייפ בפתח הסרט וכי
סופה. והתה לי חוזה באפריקה - גם
לאחר צאתך את אולם הקולנוע. הן
ידימו אותך כל הדרך לשוק המישיש
שים, לתנויות הדישניות, או להבדיל,
לבושנים של ראלף לורן בניירובי או
של גרעון אובדון והפי יעקובו,ו,
בתל-אביב. "אכרונות מאפריקה" ותרי
כתהיים העצובה שעוברת לגני ער
גיד בסרט, שייכים לטופרת הדגית קר
רו בליקסן שאימצה את שם העט
איוואק (יצחק) דינסן. הם שייכים גם
לשנים 1914-1931.

מחזיון של האופנה, מרובי בולר
פוט סאפארי ממש, מישותן, כותנת
פופלין, בגדי הישרדות פשוטים, מיק
טורנים עם תגורות, מכנסי רכיבה,
חולצות צבאיות, חצאית קללים אירכה,
תורה עתיקה, שמלות שמעט נוספות
לקרטיל, לבן, בור, חאקי, חום. הרפטי
באטיק פרימיטיביים, צעדי פסים משר
לש, כמו שסטרייפ קשרת באלכסון על
בתף אחת - גם משותפים במשחק.
אפילו מנע אקוטי כמו ידעות בר הק
ליק, שהדוגמנית הבינלאומית אימן
(בסרט - המאחבת הסומאלית מאיר
מה, מוכרת מבי גופה חממה.
קונגורו, המעצבת, ראתה בהכנת
התלבושות ל"אפריקה" אתגר גדול.



בנוטה תחילת המאה חליפה לבנה, מותן מונבחה, עיטורים
ותורה על הכובע - בשחור

בקיץ הקרוב תרצו לקנות בגדי ספארי
ממשי, כותנה או פישותן, מכנסי רכיבה,
חולצות צבאיות, תחרה עתיקה וכל מה
שמוכר את השנים 1914-1931 •
מאת גורית בתי"ר

לא בגלל קשים בשחור והקוסה
התקופה מוכרת לה חוטב מ-24 כרכי
מירע שחישת, כאשר למדו אותה לצר
רד עיצוב ותלבושות לסרט אחר, קי
רם, מרדון הבתולה.



ושה אחר לחליפת הספארי של סטרייפ, בחזק



משה אחר לחליפת הספארי של סטרייפ, בחזק

מקדא פן الأصل

ידיעות אחרונות עמוד 5

יום רביעי, כ"ס באדר ב' תשמ"ז - 9.4.1986

המשפחה

אולם מעבר ללשוננו הבוטח, המעליבה והגסה, הייתה לו למשה כח נבייה-סטייה אחרת, חמורה ומסוכנת שבתיים. הוא אהב להכות כסאדיום ללא מעצורים. זה זוכ רם, או כך שהוא עצמו התייץ מהמהלומות. נראה שתחילה נהג להכות את אשתו, ואז לערש שגרל והיה לילד, הפך הכן הכבוד, דני, מוכה הקצות.

תגובתה של צביה רמרי, מנהלת הישיבה הסוציאלית בבאר שבע:
האקני שלנו מלווה את המהרשש אצל משפחת כהן מזה שנים רבות. האיוון היחסי נשמר בבית זה כל עוד האמ, וזה, היה היתה הרמות הרומיזאנטית ואולי בעלת משה, היה גורם שולי יחסית. היה ניסול לנגל את כנותה בן לכותבת בתגובותם כמסיים רכים ככל האפשר. חסם טרמט על נכותה.

לוש הכנות סובלת מאור. דרכו אפילו על תשפות שבחו סבלו חופת-יער. בגלל היער-ורו של האב מחבית לפרקיזמן ממושכים. לאור המירע על התפקיד החיובי שממלא הבן הבכור, בהשגחה וכדאגה לבנות - פעלנו מיד להפסיק את העברת כספי היתומה

אולם גם האחים הילטלי פרסמו את הדברים, שכל כך שחמו בהם רץ ביניהם. קרובים, ארמיון של תקווה ושל אהבה. הילטלי פרסמו מיליון דברים על האב השנוא עליהם. את שותת-החלב והאכסנייה המגוננת משם יותר מאלה שנתחלה בליה. באחרונה, גם רץ עם סמל יהודי-השנייה, זאת אותם לאותם. יותר ולשבור יותר שבה הם. הם תבואו יצאנו ששים. אולם גם ככל לא יו ישהו משכר. להסיר אותם. אולם, כל בשפתו לא ישהו יצמד אותם. איננו אותם יותר. והאשם שפילוגיות הוא אכינו, ויסוף להציק לנו, שמתוך רגל.

ואולי, בעצם, הקדמנו קצת את המאורח.
הסיפור הזה מתחיל באחד הדיווחים המבוססים
על מקרים ביומיו של בארשבע. באחד הכתמים היה
פגום כזה ובה אם, רות, אב, משה וארבעת
בנים: דני, הבכור, כיום בן 25, רינה 23, עליזה,

"רווקא הייתי חייב טוב ולא שובב במיוחד",
 וכי רני ומעלה חיוך מריר על פניו. אבל זה לא
 היה תמיד הייתי רואי בעיניו רך כדבר אה:
 טובא. אלא שגמר להכות אתי על חשבון של
 ובעקב עזירה. איזה מיל ילד את מגרלת מוסיק
 מידע מה היה הסוף של אלא היה מוסיק
 יתנו קצת". אמר הייתה מגלמלת מהיה חפון
 גנבתא. אמר הייתי גורד את עצמי אל המיסמא.
 גנבתא מחתות לשפיהם, מרטיט את דבר המסמל
 יגיעי הבוקר ואוכל לצאת מהכלוב ומחיר
 חרבה של.

אני קצת מתבייש לספר איזו מקוריות הוא

ג'ין נכל מה שקשור למכות. הוא לא סתם מסר

אבל מיוחדת שהוא יפליק אם תציו לעונת
השולחן. שהרי לדעתו זה דבר לא חצוני.
בשלב מסוים, כשהתבגרותי, מצאתי את
עצמי בגיל 17-18 מתנפל על ידי המושטת של
כשעמר להכות את אחיותי. העניין הזה היה
אותו, ארבעת האחים, משלש. כשעמר התקשר
להבליג אחרי שאמי בנסרה בשנת 1982. התקשר
להחזיר את ידיה ואת הילדים.

שטיפת המוח העיקרית שהוא הפעיל על;
מחדד הנסיון לבדו על דומם שלי בתי המסע
בצבא, המכיר אותי למחוסל, אבל גם
לאמביציות. אני זוכר שכאשר החלטתי את
השיחור להגנים לשרות בתי המסע, לא
ספירתי על העתוכנית. החלטתי שקדום אנני
לכניות ורק לאחר שאחזק - אסמך על יממ
אותן הצטיינות היום אני קצין עם תוספת

לעליה בדרגה. כאשר סיפרתי לו שהתקמתי לשירות בתי הסודור ושאתחיל לעבוד - תנעה שלו היתה: "אתה לא תחזיק מעמד שם וחי מחורש".

לאחר מות אשתו, טרם חלפה שנה, החליט משה כהן לשאת אשה אחרת. היתה זו יריד מדימונה שצמח הרבה ברחובות ובהמשך

[illegible]

אני קצת מתבייש לספר איזו מקוריות הוא

ג'ין נכל מה שקשור למכות. הוא לא סתם מסר

נשמע כמו סרט תורכי,
אבל לא: זה קרה וקורה
בבאר־שבע • האב
מכה, הבנות מתלוננות
שהוא מציק עם כוונות
מיניות, מזניח, אך
מעמיד פנים של
צדיקהדור • לאב יש

טענות אל צאצאיו: הוא
כרע תחת נטל הסבל
נמות אשתו הראשונה,
מהשנייה הוא מתגרש,
באמת שאין לו זמן
לבנותיו, לא מעריכים
את החינוך שהוא
העניק • בלישכה
הסוציאלית של העיר
מכירים את הסיפור:
עניין רגיש. הם אומרים

מאת צבי אלוש צילום: אמיר וינברג

אתה ואשתך רוצים לגרוש אותי מבית. תן לי מיד את המפתח ותסתלקי מהחל"מ". תגובתו של שמעון הייתה נחרתה. לא היה לו כל רף את המפתח, כינון ששקל להשיג ולעזוב את תחילת את כבודו של האוחזת בשלש, וצויה להיות אתו.

לאחר שזו כניימשהחנה גוססתי הערעורו ברישה - גמגום בנימין הליידיצ' בבית הנבונה במשך חקטת ארוכה. כאשר ניסה פעם, לפני כמה ימים, להיפגש עם בנותיו, ענו שלושות בשלילה. באמרו, לפני שחנה הצליח שמעון, במצאצאם רבים, להחזיר על קשיים וחולשים שונים. ולחסינת את הבית כספי הנבונה לרשות הצדוק. מכאן הערעורו השתכונות כלו שמעון הצדוק בתלם מסכסכים אלה, למצוין צרכי אחיותיו. 67 גב' גובנברג אשתך, הגוי מיטבית לבית הנבונה וזו נבוכם שמעון כל אלה, לפנות לאחור את הירידה, והרשומה על שמו של מאיר תהי.

مَكْنَزُ الْأَصْلِ

אחיות. לרברי שמעון נדרד לו כי דאז תניש בימים אלה תפוצה לרבות המעורבות על חשבונות הצעירות. אצלן נקשר רב עם העובדות המוסאיות. משה לא ידע, כי שכן דובר מוסתתה להתנות על קדשם בזה להסכים לברוק כאל אחד ילדיו שאינם רוצים בו עוד.

אולם תעוגה חל - אביב
רח' המלך גורדו
דירנאם סטוד (שער 6)
טל 03-288241-2-3

אולם תעוגה-ירושלים:
72 יפו 72 ככר הדודיקה
טל 02-247088 234171

המפעל - תל אביב
קניון שוהם - ים
71-72 יפו 72

ואם דחוי, משה הוה, בשנות הדמיסיה לחי-
י, ועוד כיום כדוריה אצל בקרן-המזרחי
במפעל העשיתי בדוריה דהיי. חזק הדיסטני
אזי נשא מר על פרס דהיי, שרלי, שותה
אל קרב אחיהם ילי תומדח. חזק הדיסטני
המ, שיה אל נעית וירכח ורתה ממנר
אל מרי, לעיתים חוקמל ולעיתים אשולונס.
אל על הדעות שיה נתן. הבדח. חזק הדיסטני

לאחר מות האב הגיעו לליסבת-הרואה
העירונית ידועה, כי שלוש הבנות של משפחת
מחולות ומתחזקת. בעקבות אבן החל
בכיריהם ובכירותיהם המסומות את העברת האמנים
לאבי הבנות מסמרת רינה. והיה נראה כי הבנות
אני הבנות מנין עולות לילון על כן ביקת פעם
משובח כלל הבנות. לא אחת מהן שהיתה מוכנת
מסרוב בלחץ הבנות. שכן הפיורים של להם
השהותיהם במים. מה שהיה לא טרד העניינים
קודת לנו א משהי לא כיסל אולם

באורו טעני לגמרי הויה שבעון פ' ע
שיתקצו ויפגעו ולרועיתו ר' חזקוני
אין מנייה שיתקצו בור' דשעה. השני
הדרי. ואין פניה מארז'הגנים שבת' אז
אין המצות, ואין כבד ריבא ריבא שבת' אז
מזן כוונה תלית אז כבדו ריבא. אשלה. אשלה
מזן, בארבעה ימים לעיל החצונה. ויש
הענין שיתקצו אבדו כבדו גזלה אז מ' שש
בארז'הגנים שבת' אז פניה. בארז'הגנים
דשעה על פני, נטענות שלוש בנתיני אז

1896 TRIUMPH TODAY TOMORROW 1986

קני לעצמך מתנת חג פרטית בהחלט.

בחודש אפריל חזית טריומף ב-12% הנחה.

במחנה, חופשייה ונושקת.

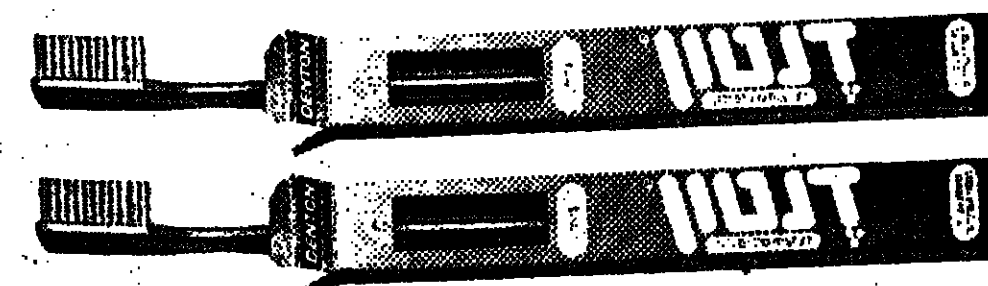
Triumph INTERNATIONAL

©1986 TRIUMPH INTERNATIONAL

לצאתה שיניים נכון אתה חייב דנטון®



החליפם את המברשות במבצע היכרות
1.45 ש"ח במקום 1.9 ש"ח



מה יש בדנטון שאין במברשות שיניים אחרות?

- הזיפים המשובחים מבטיחים הגיינה מלאה - ניתן לשטוף אותם במים רותחים.
- למברשות דנטון שלוש או ארבע שורות זיפים ו-3 דרגות קושי שונות: רכה במיוחד, רכה ובינונית, וכן מברשת מיוחדת לילדים.
- מברשות דנטון מיוצרות בפני יצור אוטומטי ללא מגע יד אדם ולפי ידע בינלאומי.
- זיפי הניילון המיוחדים מעוגלים בקצוות ומונעים פציעת החניכיים ומניעה בציפה האמאיל של השיניים.

לדנטון זיפי ניילון עשויים מדנטון מתוצרת DUPONT שווייץ. הם דקים ומשיים וחודרים לכל פינה.

יצרן: המברשת רוחמה משווק: ברק אבנר מפיצים בע"מ רח' אפעל 17 פתח תקווה, טלפון: 03-9233273/4

דנטון משווקת בארץ, לאחר בדיקת איכות מחמירה ומדוקדקת.

להשיג ברשתות השיווק, המופרזקטים, בתי המרקחת וחנויות למוצרי נקיון.

עמוד 10 | תענית לאהרנית

חרדל צרפתי



סלט גבינה ותפודים

המצרכים: 750 גרם תפוחי אדמה, קלופים וחתוכים לקוביות של 2 ס"מ; מלח; 5 כפות שמן; 2 כפות חומץ; כף גרגרי חרדל טחונים גס; כף מטרדוליל קצוצה; כף ערירית קצוצה; 8 בצלים ירוקים, מרוסים דק; 200 גרם גבינה צהובה מעושנת, חרוכה לקוביות קטנות; מלפל שחור.

שמים את תפוחי האדמה בסיר, מכסים במים עם מעט מלח ומביאים לרתיחה. מבשלים במשך 10 דקות, עד שתפוחי האדמה יורכבו, מסננים.

בזמן שתפוחי האדמה מתבשלים, טורפים את השמן עם החומץ, החרדל, המטרדוליל והערירית. מוסיפים את תפוחי האדמה החמים לרטב, ומערבבים היטב. מוסיפים לקערה את קוביות הגבינה ואת הבצל הירוק, מתבלים במלפל, ומערבבים בהירות.

(4-6 מנות)

עוגיות חרדל וגבינה

המצרכים: 2 כוסות קמח; 2 כפות אבקת חרדל; 1/2 כפות מלח; 125 גרם מרגרינה בטעם חמאה; כוס גבינה צהובה מגוררת; ביצה טרופה; מעט קימל.

המצרכים למליה: 150 גרם גבינה לבנה רכה; כפות מימרח חרדל; קורט מלח; קורט סוכר; כף רסק עגבניות. ממיסים קמח, מלח ואבקת חרדל לקערה. חותכים את המרגרינה לקוביות קטנות, ומעבירים אותה לתוך הקמח עד שתתקבל תערובת מירורית. מוסיפים גבינה מגוררת, מורדת, כמעט את כל הביצה ומים קרים לפי הצורך, ולשים לבצק חלק, עוטפים ומקררים במקרר כשעה. מוציאים את הבצק מהמקרר, ומרדדים לעלה בעובי 1/2 ס"מ. קורצים מהבצק עיגולים, או חותכים לריבועים שווים.

מוסיף וממדים מורדדים

טיגניות תות צבעוניות

המצרכים: 600 גרם תותי שדה גדולים, שטופים ומקוּרָים; בלילת בירה (ראו מתכון בנות משוגות בשקדים); אבקת סוכר; כוס מחית תותים; כוס מחית קיווי; כוס מחית מישמש משומה; עלי נענע לעיטור, שמן לטיגון עמוק.

טובלים את התותים בבלילת הבירה, ומטגנים בשמן עמוק עד שיוהיבו. מוציאים ומספוגים על מגבת (6 מנות)

בננה מטוגנת עם שקדים

המצרכים: 6 בנות בשלות, קלופות; 2 כוסות שקדים גרוסים; 2 כוסות קמח; 4 ביצים; מעט חמצית וייל; כוס בירה לבנה; כוס מים; שמן לטיגון עמוק.

המצרכים לרוטב: חלב האבוקדו; שקית שמנת מרוקת, מקוצצת; כוס מחית אבוקדו; מעט חמצית וייל; מעט מיץ לימון; 3 כפות סוכר.

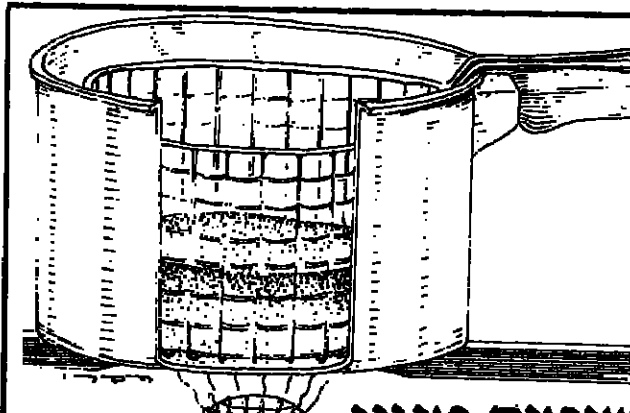
מפרידים את הביצים. מקציפים את החלבונים לקצף יוקשה. בוללים יחד קמח, בירה, מים וייל, ומקפלים (6 מנות)

אבוקדו מטוגן בניחוח עגבניות

המצרכים: 6 אבוקדו מין האס, קלופים, חצויים ומעולגים; 6 כפות מיטריות קצוצות דק; בצל קטן דק; כף מרגרינה; 3 כפות אבקת רוטב מיטריות; 1/2 כוס מים או מרק צה; קמח לבילת; 2 ביצים טרופות; 2 כוסות מירורי לחם; שמן לטיגון עמוק.

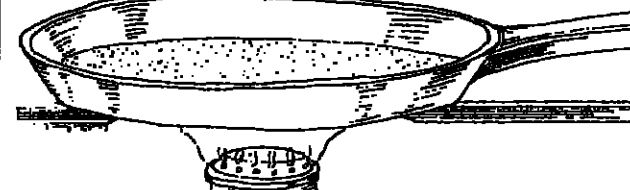
המצרכים לרוטב: 3 עגבניות, קלופות, סחוטות וקצוצות; בצל קטן דק; 2 שיני שום מעוכות; 2 עלי דגנח; מעט מרגרינה; קורט ארנו; מלח ופלפל לבן; 2 כפות רסק עגבניות.

לחבת המלית לאבוקדו, מטיגים את הבצל ואת המיטריות במרגרינה. מוסיפים אבקת רוטב מיטריות ומים, ובוהשים עד שהתערובת מסמיכה. מוצגים. (6 מנות)



שיטות טיגון

בזמן השמן הנדרש בטיגון רדוד יכולה לזעזע מברית קלה של שומן (כמו לחבידת) ועד לשמן חצי-עמוק, כמו לקציצות. הטיגון מתבצע מעל להבה בינונית.



השומנים המתאימים לטיגון רדוד הם חמאה, מרגרינה, שמן, או תערובת של חמאה או מרגרינה ושמן. חמאה מתאימה לטיגון שאינו מצריך טמפרטורה גבוהה, משום שהיא תחרכת בקלות - בניגוד לטיגון בחביות ולאדיו ראשוני של ירקות; מרגרינה עמידה בטמפרטורות גבוהות יותר, אבל היא עלולה להתייבש. שמן, הערובת של שומן עם חמאה, או מרגרינה, טובה לטיגון חצי-עמוק - קציצות, לביבות, טוגנים ושלישלים.

כדי למנוע תחנה, כדאי להניח על המחבת עיגול רשת דקה (ומכר במכרלים ובחניות לכלי בית). חרשת עוצרת את נתוני השומן, אבל אינה מפרשה לאדים להימלט.

בטיגון עמוק השמן צריך להיות עמוק מספיק כדי לכסות לגמרי את המון המיטגן. הנוח ביותר הוא להשתמש בכלי טיגון עם רשת טיגון בתוכו. חרשת מאפשרת רוצאה קלה ובטוחה של המון מהשמן, והיא גם מניחה לעדפי השומן לטפטף חזרה לכלי הטיגון.

טמפרטורת השמן צריכה להיות 160 מעלות צלסיוס, לפחות. לפני תחילת הטיגון, אפשר לבדוק זאת על ידי כך שזורקים קוביית לחם לא טרי לתוך השמן. אם הקובייה משחימה תוך דקה, השמן חם ידי.



מקדא מן האצל



מוט שוקולד מהיר הכנה

המצרכים: 200 גרם שוקולד מריר; 2 כפות ברנדי או ליקר; 5 כפות מים; כף אבקת קפה נמס; 4 כפות סוכר; כף ג'לטין; 5 ביצים מופרדות; קורט מלח; כף סוכר; 2 שקיות שמנת מתוקה; 2 כפות סוכר.

שמים: בסיר שוקולד שבור לקוביות, ברנדי או ליקר, מים, קפה, 4 כפות סוכר וג'לטין, ומערבבים מעל אדים עד שהשוקולד והג'לטין נמסים.

המצרכים: 150 גרם מרגינה; 2 ביצים; כוס סוכר; 3 כוסות קמח חופה; כפית חמצית וניל; 1/4 כוסות חלב; ממרח שוקולד, או תערובת של ממרח חמרים וממרח שוקולד.

ההכנה: חותכים את המרגינה לקוביות, ושמים בקערה מוסיפים ביצה אחת, וטורפים בכף עץ. מוסיפים בהדרגה, סוכר, קמח וחמצית וניל, ומערבבים עד שתתקבל תערובת פירורית. מפרישים כוס בעזרת מרית.

אגדת שוקולד

המצרכים: 500 גרם בייסקווייטים משובטים; 3 כפות ליקר; 3 כפות ברנדי; 3 שקיות שמנת מתוקה; 3 כוסות חלב; 3 שקיות מדינג; אינסטנט בטעם שוקולד; קורט מלח.

המצרכים: 100 גרם שוקולד מריר; 100 גרם שוקולד חלב; שקית שמנת מתוקה.

ההכנה: מסדרים שיכבת בייסקווייטים על תחתית תבנית מלבנית גדולה. מערבבים את הליקר עם הברנדי בכלי קטן, ויוצקים על הבייסקווייטים. שמים את השמנת

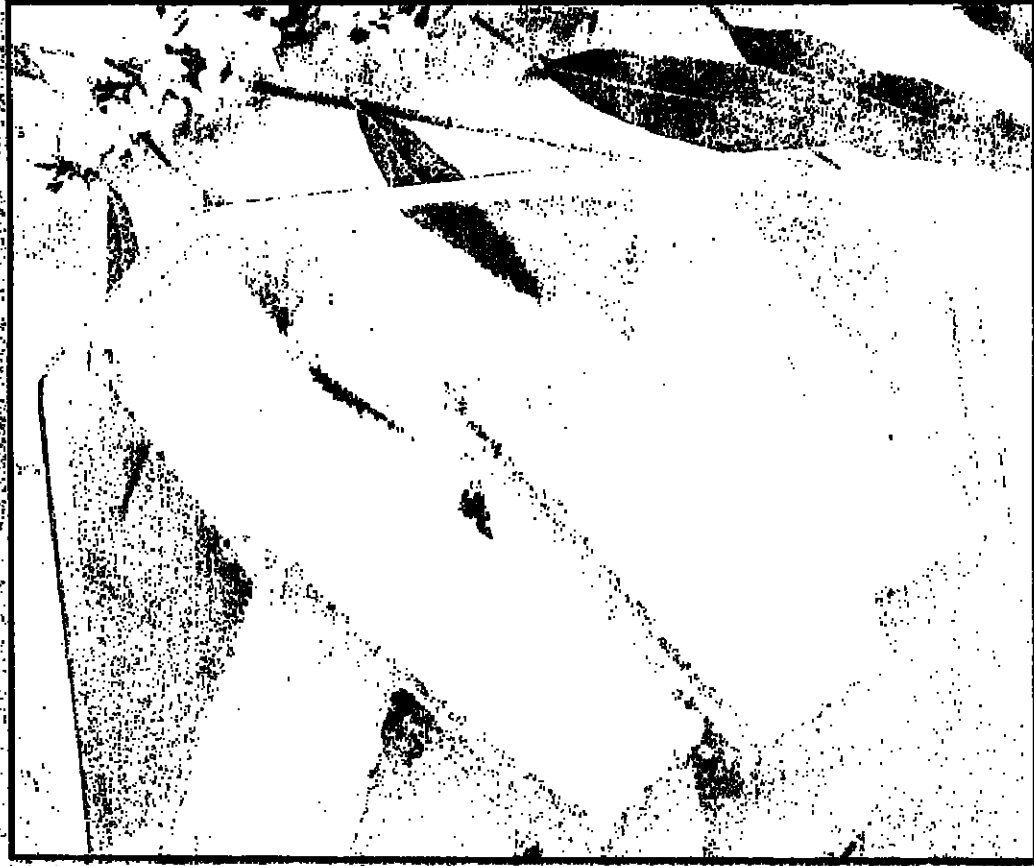
המצרכים: 150 גרם מרגינה; 2 ביצים; כוס סוכר; 3 כוסות קמח חופה; כפית חמצית וניל; 1/4 כוסות חלב; ממרח שוקולד, או תערובת של ממרח חמרים וממרח שוקולד.

ההכנה: חותכים את המרגינה לקוביות, ושמים בקערה מוסיפים ביצה אחת, וטורפים בכף עץ. מוסיפים בהדרגה, סוכר, קמח וחמצית וניל, ומערבבים עד שתתקבל תערובת פירורית. מפרישים כוס בעזרת מרית.

עוגת שוקולד ליום חול

המצרכים: 150 גרם מרגינה; 2 ביצים; כוס סוכר; 3 כוסות קמח חופה; כפית חמצית וניל; 1/4 כוסות חלב; ממרח שוקולד, או תערובת של ממרח חמרים וממרח שוקולד.

ההכנה: חותכים את המרגינה לקוביות, ושמים בקערה מוסיפים ביצה אחת, וטורפים בכף עץ. מוסיפים בהדרגה, סוכר, קמח וחמצית וניל, ומערבבים עד שתתקבל תערובת פירורית. מפרישים כוס בעזרת מרית.



ביצים: בהודו הטעם אחר

ביצים בנוסח קשמיר

המצרכים: 75 גרם חמאה; בצל גדול, קלוף וקצוץ; 4 תפוחי אדמה גדולים, קלופים ופרוסים למרסות עבות; 8 ביצים גדולות, טרופות; כפית מלח שחור טחון טרי; מלח. מחממים את החמאה במחבת גדולה, מוסיפים את הבצל ואת תפוחי האדמה, ומטגנים עד שיתרכבו. תופכים את תערובת החמאה לעיתים קרובות, כדי להבטיח בישול אחיד.

מוסיפים: ביצים טרופות, מלח ומלח. ומטגנים עד שהביצים לקושות.

קופרה אינדיה

המצרכים: אגוז קוקוס טרי; 1/4 כוסות מים; 2 כפות שמן מלמלך ורוק חריף קצוץ דק; 5 ראשי ציפורן שלמים, מעוכים בצל קטן, קצוץ דק; שן שום, קלופה ומעוכה; כפית כוסברה טחונה; כפית קינמון טחון; 2 כפות עלי כוסברה טרופים, קצוצים; 1/2 כפית כורכום; מלח; 8 ביצים קשות גדולות. קלופת וחתכות לרבעים לאורך.

שמים: את אגוז הקוקוס במיטש, ושומרים את הנוזל. מוציאים את השן והאגוז החלב, ושמים במחבת, יחד עם הנוזל ועם חמרים. מערבלים לרובע חלק.

מחממים: את השמן במיטש, ומוסיפים את כל שאר החומרים, פרט לביצים. מטגנים במשך 5 דקות, מעל לחבה נמוכה. מוסיפים את תערובת הקוקוס, ומבשלים 15 דקות נוספות. מוסיפים מדי מעת.

מערבבים: את התערובת לקשרת הגושה, ומסדרים עליה את רבעי הביצים.

קרי ביצים

המצרכים: 1/4 כוס מים; 8 ביצים קשות, קלופות; אגוז מבושל לחגשה; גבעול כוסברה לעיטור.

ההכנה: המצרכים לרובע הקרי; 100 גרם חמאה בצל גדול, קלוף וקצוץ; 2 שיני שום מעוכות; כפית זנגביל טחון; כפית כוסברה טחונה; קורט קינמון; אבקת שום, מלמלך חריפה וכמון; כפית הל טחון; כפית אבקת צילי; 4 עגבניות גדולות, קלופות וקצוצות דק; 75 גרם רסק עגבניות; 2 כפות סוכר; 1/4 כוס מים מלח.

ההכנה: להכנת הרטב, מחממים את החמאה בסיר, ומטגנים את הבצל עד שיושחים. מוסיפים שום ותבלינים, ומטגנים 2 דקות. הוץ עירבוב בוחשים מים את העגבניות הקצוצות ואת רסק העגבניות, ומבשלים עוד 2 דקות.

מוסיפים: סוכר, מים ומלח. מכסים ומבשלים מעל לחבה נמוכה 15 דקות, עד שישמך.

מוסיפים: לרובע עוד 1/4 כוס מים, ומבזקים שוב לתחתית. מוסיפים את הקשות לתבנית, ומבשלים את הביצים הקשות לרובע. מכסים ומבשלים 10 דקות.

ההכנה: מפוררים את האגוז המבושל בכלי גרסה, ויוצקים עליו את הרטב. מוסיפים את הביצים, ומניחים אותו על הרטב, כשצידן החתוך כלפי מעלה. מעטרים בכוסברה ומגישים.

ביצי מסאלה

המצרכים: 8 ביצים; 6 גבעולי כוסברה טרופים, קצוצים; בצל בינוני, קלוף וקצוץ; 4 עגבניות טחונות; כפית אבקת צילי; מלח; 50 גרם חמאה.

ההכנה: שורבים את הביצים לתוך קערה, וטורפים היטב. מוסיפים את שאר החומרים, פרט לחמאה, ומערבבים היטב. מחממים את החמאה במחבת, ומוסיפים את הביצים. מטגנים תוך בחישה, עד שהביצים נקדשות.

מארגיסי כופתה

המצרכים: 750 גרם בשר בקר טחון; ביצה טרופה; כוס פירורים מלחם טרי; 4 שיני שום מעוכות; 2 מלמלכים ירוקים חריפים, קצוצים דק; 2 כפות מלח; 4 ביצים קשות קטנות, קלופות ורובע קרי (ראו מתכון קרי ביצים); 1 1/2 כוסות מים; עלי כוסברה לעיטור.

ההכנה: בקערה גדולה, מערבבים את הבשר הטחון עם הביצה, פירורי הלחם, שום, צילי ומלח. לשים היטב את התערובת, ומחלקים לארבעה חלקים שווים. משמנים את כפות הידיים, וצרים מכל חלק לביצה גדולה ושטוחה. טופפים כל ביצה בביצת בשר, ומעצבים את הבשר לצורת ביצה - משתדלים שעובי ציפורן הבשר יהיה אחיד.

שמים: את הרטב ואת המים בסיר, ומביאים לרתיחה. מוסיפים את הביצה, ומבשלים 2-3 דקות. מוסיפים את כומתאות הבשר לרובע, בחזירות, ויוצקים עליהן מהרובע, אם אין מכוונות בו. לגמרי. מכסים את הסיר, ומבשלים במשך 25-30 דקות.

תוחכים: כל כופתה לאורכה, ומגישים על מצע אגוז מבושל בכוסברה, עם עיטור עלי כוסברה.



מועדון קוראי ידיעות אחרונות מועדון קוראי ידיעות אחרונות מועדון קוראי ידיעות אחרונות

יוסף רביעי, כ"ט באדר ב' תשמ"ז - 1986

משקה מצמיא

למעט כל מי שמצוי בראסת הרוזיה או דלתסוכר, שותה משקאות ללא סוכר כמו דיאט-קולה, ריד ג'וס ופיינט, מנהל המרכז להורעות באכרי לה באוניברסיטה בריאם, אנג'י, ברוי, ומומחה לסי פול בשנים, מזהיר אותנו: בל המשקאות הממותקים האלה, אפילו הם ללא סוכר ודליקטוריות, מעוררים מחלות כבד, ומגבירים את הצורך לאכול או לשתות מזון, שמכיל סוכר.

מגירת אחת למשקאות הממותקים על מנתקים מלאכותיים היא, שהם מכילים את הרוזן לאכול ירקח ופירות, החיוניים בריאם-הרוזיה, מכאן, שתועלתם להרוזיה מצומצמת.

פנטסטיק



בבית הניקוט גרלו בארץ על תה, מחקר מדעי חדש מוכיח, שתתיית תה עלולה לגרום לתרי נקוט עד גיל שנה אנמיה.

מתן תה לתינוקות, עד גיל שנה, בעיקר כאשר הם יונקים רק חלב, ירקוט ורגלים, מכדי את הסיכוי, שהם יפתחו מחסור בברזל, ויסבלו מאנמיה, נקבע במחקר שערך ר"ר חוה פלס, מהמחלקה לרפואת-הילדים באר גיבריסה בירושלים, כשתינת עם ע"ר יונה אמיתי ונר מרח, ממחלקת-ילדים ב"הרצ"ה ע"ר כרם.

המחקר הקיף 122 תינוקות בני 12 חודשים, ובא לבדוק, על מנת תה, לפחות כמה כסה תאוריות שהעלו בכבר, שעות לפני או אחרי ארוחת, וכן ש-אנמיה נפוצה בקרב תינוקות בישראל, וכי קיים קשר בין שתי



כל חומרי הניקוי בבקבוק אחד!

מבצע פסח 15% הנחה

המחקר המדעי החדש, המוכיח, שתתיית תה עלולה לגרום לתרי נקוט עד גיל שנה אנמיה.

חיסון לשלשונה חודשים

חיסון הניתן נגד שפעת מאבד את יעילותו תוך 3 חודשים. לכן לקראת החורף הבא יש צורך בחיסון חורף. נתונים של פטירות אישפוזים, ומחלות חום אצל קשישים שביביל חיסון נגד שפעת וכן וקנים שלא חוסנו, הראו כי אין הבדל במצב בריאותם. כך עולה מסקר חדש שערך החברה למחלות-היורשת של קופ"ח ביה"ח בעפולה, להערכת יע"ל לות החיסון נגד שפעת באוכלוסייה קשישה.

לדברי החוקרים הבדלי התה לואה שכן מצאו בין שתי הקבוצות לא נובעים מחסור יעילות החיסון, אלא מכן, שבחורף יש נעדר המחקר, לא היתה מגיפת שפעת.

לא יודעת לאכול



המחקר היסודי שקוננו ערכה לקראת הסרט החל באוקטובר 1984, חורשים לפני תחילת ההסרטה, הוא כלל תהייצעות עם האנתרופולוג נרד אלנאנו, נוכח קוננו, בבלי, הקי-לייזווי, נוכח העניין של תבשילי חורשים כיום - ורק לאחר עבודת שיתכנו רצי נית הסכמו לעצב את עגילי העצם, המטבח והצמיגים שראים בסרט.

צוות של שורה איש מחנות תל-נושה בירושלם - חפר, בעב ורחק את ירעות הקליק, שהן מורכבות מלח וית הקוקו, הית ובני בני השבט ור מים לסאי חור - העניין היה לפע נה את סביבת קשייה המוככבת, הריכה והשכלה של האריג, ואחרי כן - בני השבט שהתגלו כמריס נים, עשו טובה כשיבאו להתעסק

גלולות נגד שיעור

ובנו גילים במיקרי הצטננות ושיעור לקחת טרופים למיניהם. אלא שלא נוח לשאת בתיק בקיבוסירופ נגד שיעור. חכרת מאמשה יותר ריון במינון אינן מוכרות את מרכיב היתר, אינן מנועות בית, קמאחית את רפלקס השיעור.

מה חדש? מה חדש? מה חדש? מה חדש?



בשכל האוטוס, שרצה להתרחק מאמשיה של גורלים ובשכל אמ, שאנה רוצה לסבל מכאירג ש"ה" היא רוחצת אותה פיתחו בחברת "ליפקסי" כשהבטיחה וזו כי טא פלטי בעל גליות חוקות ממחלת-אלחול מוגנת בפלסטק רגילה.

שואב שלנו

החזית לאכזריהם הוצר וחיט לית נותן לו אחיות לשנה להבדיל ממוצאים מובאים. יו שמיצר בקיבוץ רבנים, במפעל לו שמישוש תוד

אזינוי השופות

למחכה. שוב, סחורים שלא התפרשו, כולם מניעים לפתח ביתה והיא מקבלת אותם באהבה. ובהכנה, קודם היא מוסרת את הבת ליד בעלה, אחריכר מניח קפה לאורחים, ורק אז יושבת לשמוע את הטיעונים ופוסקת כפי שטוסקת. לעיתים, כשהבעיה רצינית, היא מבקשת פסיכומ של כמה ימים.

קיץ אפריקני

קליקו החושף מה שם רגל ארוכה אן פלג דר. המחקר היסודי שקוננו ערכה לקראת הסרט החל באוקטובר 1984, חורשים לפני תחילת ההסרטה, הוא כלל תהייצעות עם האנתרופולוג נרד אלנאנו, נוכח קוננו, בבלי, הקי-לייזווי, נוכח העניין של תבשילי חורשים כיום - ורק לאחר עבודת שיתכנו רצי נית הסכמו לעצב את עגילי העצם, המטבח והצמיגים שראים בסרט.

מה חדש? מה חדש? מה חדש? מה חדש?

בשכל האוטוס, שרצה להתרחק מאמשיה של גורלים ובשכל אמ, שאנה רוצה לסבל מכאירג ש"ה" היא רוחצת אותה פיתחו בחברת "ליפקסי" כשהבטיחה וזו כי טא פלטי בעל גליות חוקות ממחלת-אלחול מוגנת בפלסטק רגילה.

שואב שלנו



החזית לאכזריהם הוצר וחיט לית נותן לו אחיות לשנה להבדיל ממוצאים מובאים. יו שמיצר בקיבוץ רבנים, במפעל לו שמישוש תוד

שואב שלנו

החזית לאכזריהם הוצר וחיט לית נותן לו אחיות לשנה להבדיל ממוצאים מובאים. יו שמיצר בקיבוץ רבנים, במפעל לו שמישוש תוד

בזמן שואבת

למחכה. שוב, סחורים שלא התפרשו, כולם מניעים לפתח ביתה והיא מקבלת אותם באהבה. ובהכנה, קודם היא מוסרת את הבת ליד בעלה, אחריכר מניח קפה לאורחים, ורק אז יושבת לשמוע את הטיעונים ופוסקת כפי שטוסקת. לעיתים, כשהבעיה רצינית, היא מבקשת פסיכומ של כמה ימים.

קיץ אפריקני

קליקו החושף מה שם רגל ארוכה אן פלג דר. המחקר היסודי שקוננו ערכה לקראת הסרט החל באוקטובר 1984, חורשים לפני תחילת ההסרטה, הוא כלל תהייצעות עם האנתרופולוג נרד אלנאנו, נוכח קוננו, בבלי, הקי-לייזווי, נוכח העניין של תבשילי חורשים כיום - ורק לאחר עבודת שיתכנו רצי נית הסכמו לעצב את עגילי העצם, המטבח והצמיגים שראים בסרט.

מה חדש? מה חדש? מה חדש? מה חדש?

בשכל האוטוס, שרצה להתרחק מאמשיה של גורלים ובשכל אמ, שאנה רוצה לסבל מכאירג ש"ה" היא רוחצת אותה פיתחו בחברת "ליפקסי" כשהבטיחה וזו כי טא פלטי בעל גליות חוקות ממחלת-אלחול מוגנת בפלסטק רגילה.

שואב שלנו



החזית לאכזריהם הוצר וחיט לית נותן לו אחיות לשנה להבדיל ממוצאים מובאים. יו שמיצר בקיבוץ רבנים, במפעל לו שמישוש תוד

שואב שלנו

החזית לאכזריהם הוצר וחיט לית נותן לו אחיות לשנה להבדיל ממוצאים מובאים. יו שמיצר בקיבוץ רבנים, במפעל לו שמישוש תוד